

Promotion des Plantes Alimentaires Pluriannuelles et à haute valeur nutritive

Contexte

Le Projet de Sécurité Alimentaire et Renforcement de la Résilience (ProSAR) s'est donné pour mission d'améliorer la situation alimentaire et nutritionnelle des personnes faisant face à l'insécurité alimentaire, en particulier des femmes en âge de procréer et des jeunes enfants dans les communes Natitingou, Toucountouna, Tanguieta, Kérou, Kouandé, Bokoumbé et Péhunco du département de l'Atacora. Pour mener à bien cette mission, l'une des stratégies adoptées, est le renforcement des capacités des ménages à diversifier leur alimentation en utilisant les plantes à haute valeur nutritive. Ce faisant, la disponibilité, l'accessibilité économique, la stabilité et la consommation d'aliments variés seront améliorés. Cette stratégie vise aussi à promouvoir une alimentation saine, nutritive et durable pour tous.

Les plantes pluriannuelles telles que le Baobab sont par ailleurs très résistantes aux conditions environnementales difficiles. Un effet secondaire du projet est ainsi le renforcement de la résilience face aux défis du changement climatique. C'est donc dans cette optique et en souhaitant d'inclure également les pères dans les activités liés à la nutrition que le ProSAR a entrepris une activité de promotion des Plantes Alimentaires Pluriannuelles et à haute valeur nutritive (PAPA). En effet, ces plantes possèdent des profils nutritionnels riches en vitamines et en oligoéléments (calcium, phosphore, fer, zinc, cuivre, sélénium). Par ailleurs, elles contribuent à la protection de l'environnement en améliorant la fertilité des sols. Cerise sur le gâteau, une grande partie des PAPA, comme le moringa, le baobab, le tamarinier, le basilic, etc. ont des vertus thérapeutiques et sont utilisés comme médicaments naturels surtout par des ménages ruraux.

Objectif

Les ménages ruraux des communes appuyées par le ProSAR dans le département de l'Atacora, en particulier pour les femmes enceintes, les mères allaitantes et les jeunes enfants disposent tout au long de l'année d'une source d'aliments riches en nutriments à proximité de leur maison.

Projet	Programme de Sécurité Alimentaire et renforcement de la Résilience (ProSAR)
Commettant	Ministère fédéral allemand de la Coopération économique et du Développement (BMZ)
Zone d'intervention	Atacora, Donga
Organismes de tutelle	Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche (MAEP)
Groupes Cibles	30 000 Femmes à l'âge de procréer (FAP), 10.000 enfants de six à 23 mois
Durée d'exécution	01.09.2015 – 31.12.2023

Effets attendus

- Augmentation de la quantité des vivres à travers la valorisation des PAPA
- Amélioration de la situation nutritionnelle des ménages grâce à la transmission des savoirs sur la gestion des ressources naturelles. Les femmes connaissent les valeurs nutritives des PAPA et protègent les arbres à cause de leurs bénéfices alimentaires et leurs rendements économiques.
- Amélioration de l'accessibilité physique et économique des plantes à haute valeur nutritive grâce à la production locale dans les jardins de case durant toute l'année et à la commercialisation des PAPA.
- Intégration durable des PAPA dans les habitudes alimentaires grâce à des formations sur les bonnes pratiques de soins et d'alimentation ainsi que des démonstrations culinaires.
- Les bénéficiaires du ProSAR ont acquis de savoir-faire sur la valorisation durable des PAPA et le ProSAR appuie les acteurs étatiques dans la protection des arbres alimentaires pluriannuels.



Plantation des PAPA à Tanguieta, 2016.

Déroulement

Le ProSAR a collaboré sur les PAPA avec le Projet de l'Adaptation de l'Agriculture au Changement Climatique (PACC). Par ailleurs, le Projet de protection de la Réserve de Biosphère de la région WAP (RBT-WAP) apporte de savoir-faire au ProSAR en ce qui concerne la domestication des PAPA.

1. Incitation à la Production des PAPA

Sensibilisations régulières dans les ménages sur les intérêts de la production des PAPA.

2. Mise à disposition des PAPA aux ménages

Distribution, dans les communes bénéficiaires, des plants de Moringa, de Papaye, de Glyceria, de Baobab, de Néré.

3. Démonstrations culinaires à base des PAPA

Les ménages apprennent des nouvelles recettes riches en nutriments à base des PAPA. Un recueil des recettes et un manuel de démonstrations culinaires sont élaborés.

4. Renforcement des compétences des Services Déconcentrés de l'État (SDE) sur la production des PAPA

Les SDE tels que les Centres de Promotion Sociale (CPS) et les Agences Territoriales de Développement Agricole (ATDA) reçoivent des formations sur la production et l'utilisation des PAPA. La journée de l'arbre est célébrée et une foire locale sur les PAPA à lieu annuellement à Tanguiéta et Natitingou.

Résultats

L'évaluation des résultats en novembre 2020 montre qu'un tiers des personnes enquêtées dans les communes d'intervention ont répondu correctement à plus de 70% des questions relatives à l'agriculture alimentaire.

Deux tiers remplissent un ensemble de critères prédéfinis en ce qui concerne l'utilisation d'un jardin domestique, la consommation de leurs produits et la transformation des plantes, en particulier des plantes sauvages.

Depuis 2019, au total 5400 plants ont été distribués aux sept communes d'intervention du ProSAR. Il s'agissait des plants de Moringa, de Glyceria, de Baobab, de Néré et de Papayer Solo.

Bonne pratique/témoignage

La commune de Péhunco se trouve à l'est du département de l'Atacora et compte environ 95.000 habitants, dont 47.000 femmes, parmi lesquelles 11.252 en âge de procréer (2020).¹ En collaboration avec le Centre de Promotion Sociale (CPS) et les animateurs de nos organisations partenaires BUPDOS ONG et Croix Rouge Bénin, notre Agent Communautaire de Développement (ACD) y organise 28 démonstrations culinaires par mois. Pour ce faire il travaille avec deux groupements de femmes qui produisent le beurre de karité, des noix de cajou, l'huile de neem et de baobab (« MAA KĪKAPKIN » ; en français : vouloir c'est pouvoir) et la farine enrichie (« Sousominan » ; en français : entraide). Ces groupements font circuler les informations sur les démonstrations culinaires, ce qui motive d'autres femmes y inclus des jeunes filles mères à y participer.

Chaque mois, un autre met est cuisiné - en septembre c'est le ragout d'igname, un plat bien connu par les femmes. Toutefois, lors de la démonstration culinaire, elles apprennent comment l'améliorer pour le rendre plus nutritif en ajoutant des PAPA et autres condiments comme les petits poissons.

Grâce aux démonstrations culinaires, les femmes ont changé leurs habitudes alimentaires et le mode de préparation. Une femme du groupement MAA KĪKAPKIN constate par exemple : « Avant nous avons cuit l'igname et l'avons mélangé avec de l'huile et des oignons pour faire du ragout, mais maintenant nous ajoutons du moringa, des légumes et des protéines à notre alimentation. »



Démonstration culinaire à Péhunco 2021.

¹ Estimation de population selon le RGPH4 2013

Publié par: Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH
Siège de l'entreprise à Bonn et Eschborn, en Allemagne
Programme de Sécurité alimentaire et renforcement de la Résilience (ProSAR)

Responsable: Alain Rousseau
Layout: GIZ Bénin
Mise à jour: Août 2021

La GIZ est responsable de cette publication

En coopération avec :



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ÉLEVAGE ET DE LA PÊCHE
RÉPUBLIQUE DU BÉNIN

Mise en œuvre par : Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Pour : Ministère fédéral allemand de la Coopération économique et Développement (BMZ)

Division: Afrique de l'Ouest II et Madagascar

Adresse du BMZ
BMZ Bonn: Dahlmannstraße 4, 53113 Bonn, Deutschland
T +49 (0)228 99 535-0
F +49 (0)228 99 535-3500
poststelle@bmz.bund.de
www.bmz.de
BMZ Berlin: Stresemannstraße 94, 10963 Berlin, Deutschland
T +49 (0)30 18 535-0
F +49 (0)30 18 535-2501